



GESCHICHTE

Bereits im Jahre 1896 wurde der Wermut in den Lagerhaltungsbüchern von Gonzalez Byass von 1896 und 1926 erwähnt. Der Wermut La Copa basiert auf einem Originalrezept aus dem Jahre 1906. Auch das Label basierte auf Funden aus dem historischen Archiv aus diesem Jahr.

PRODUKTION

Die Marke La Copa wurde als eine der ersten von Gonzalez Byass im Jahr 1884 registriert. Die Produktion gleicht der aus dem Jahre 1906 und das Etikett ist ein Replikat des Originaletiketts. La Copa wird aus Oloroso und Pedro Ximenez Soleras hergestellt, welche älter als 8 Jahre sind. Eine sorgfältige Auswahl der Kräuter sorgt für den perfekten bitter-süßen Ton mit aromatischer Balance. Die Basiskräuter und -gewürze sind Bohnenkraut, Gewürznelken, Orangenschale, Muskatnuss, Wermutkraut und Zimt. Die genauen Kräuter- und Mengenangaben liegen wohlgehütet im Tresor des Weingutes.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensive Gewürzaromen, u.a. von Gewürznelken und Zimt. Elegant bitter im Abgang. Am Gaumen weich und elegant. Gleichzeitig kommen die Sherry-Noten zum Vorschein.

SERVIER-UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Der perfekte Aperitif, um den klassischen Wermut-Moment wieder aufleben zu lassen. Gut gekühlt pur, mit Soda oder Crushed Ice servieren. Wermut ist ein Schlüsselbestandteil von vielen Cocktailrezepten.

REIFUNG:
produziert aus feinen Oloroso und Pedro Ximenez Soleras mit einem Mindestalter von 8 Jahren

ALKOHOL:
15.5%

PH:
3.33

GESAMTSÄURE:
3.3 g/l (Weinsäure)

RESTZUCKER:
141 g/l

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

GONZÁLEZ BYASS, S.A.
Manuel María González, 12. 11403 Jerez de la Frontera
interna@gonzalezbyass.es
Tel. 956 357 000 · www.gonzalezbyass.com